Rocznik XVIII. Lwów, 1. Czerwca 1905. Nr. 11.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Walne Zgromadzenie Polskiego Towarzystwa gorzelniczego odbędzie się we Lwowie w dniach 29. i 30. czerwca b. r.

Krytyczny pogląd

na nowe sposoby prowadzenia drożdży w gorzelniach.

(Odczyt wygłoszony dnia 27. marca b. r. na ogólnem zebraniu Towarzystwa rolniczego w Krakowie przez Tadeusza Chrząszcza).

(Dokończenie).

Analizy i kontrole jakie dokonała krakowska stacya doświadczalna wykazały, że przyczyną niedostatecznego odfermentowania był za słaby słód, względnie jego sparzenie podczas zacierania, wskutek czego było złe zacukrzenie. Dalszym błędem było niedostateczne przygotowania surowych materyałów tj. za słabe gotowanie ziemniaków lub zboża, względnie niedostateczne ich rozdrobnienie, następnie zakażenie pochodzące od nieczystej roboty, a dopiero na ostatnim planie przyczyna leżała w drożdżach wysiewnych, a właściwie w ich błędnem prowadzeniu.

A zatem, nim uczyni się jakiś zarzut drożdżom lub ich prowadzeniu, należy zbadać starannie, czy wszystko inne jest w należytym porządku, czy azali nie zachodzi błąd w robocie, który się niesłusznie przypisuje drożdżom. Skrzętne wglądnięcie we wszystkie części roboty, wykryje wadę, która najczęściej nie będzie leżeć w drożdżach lub ich metodzie prowadzenia.

Dotychczas mówiliśmy o nienormalnym biegu gorzelni — zastanawialiśmy się nad najczęstszymi błędami, które uwagę zwracały w innym kierunku, aniżeli w prowadzeniu drożdży. Obecnie należy zdać sobie sprawę, jakie stanowisko winno się zająć wobec nowych sposobów prowadzenia drożdży — rozumiejąc pod tem, z jednej strony dawną metodę fizyologiczną (bakteryi kwasu mlekowego), z drugiej metody posługujące się kwasem siarkowym, a to Büchelera, Bauera i Kuesa.

Nie rozwodząc się nad samemi metodami, które Szan. Panom są dobrze znane, zaznaczę tylko, że Bauer i Kues dodają do hołowicy ekstraktu drożdżowego, a równocześnie pomijają słód częściowo lub w zupełności. Otóż zachodzi pytanie jakie korzyści zapewniają te nowe metody?

Właściciele patentów i ich zwolennicy podają trojakie korzyści. Lepsze odfermentowanie, większą czystość i taniość postępowania.

1) Lepsze odfermentowanie. W naszych warunkach, gdzie jak stacya mogła stwierdzić, tęgość zacierów waha się między 12.5° a 20° i to najczęściej znacznie poniżej 20°, wspomniane lepsze odfermentowanie nie przedstawia żadnych szczególniejszych korzyści. Zaciery o wzmiankowanej tęgości, a więc rzadkie, przefermentowują zazwyczaj łatwo i gładko — zwłaszcza, że mimo ich rzadkości fermentacya trwa 72 godzin. W tym czasie każdy zacier odrabia normalnie, z wyjątkiem, że zachodzą pewne błędy w robocie — jak złe zacukrzenie lub brak czystości. Jeżeli zaś przyczyna leży w gatunku ziemniaka, kiepskim roku jak naprzykład w bieżącej kampanii w którym zaciery wogóle słabo odrabiają,

to w takim wypadku żadna metoda nawet najbardziej zachwalana nie jest w stanie podnieść wydajności.

Inaczej rzecz się przedstawia dla zacierów gęstych. Większa ilość cukru jaka ma być przefermentowaną w tym samym czasie — wymaga silnych, energicznie pracujących drożdży; tam też te nowe postępowania mogą mieć pewne znaczenie.

Ponieważ w naszych warunkach zaciery gęste nie są sporządzane, zaś w rzadkich fermentacye prowadzi się 72 godzin, a więc przez czas, w którym nawet słabe drożdże mogą całą ilość cukru z łatwością odrobić — przeto pierwszy wzgląd odpada. Jeżeli bowiem słód jest dobry, zacieranie uważne, czystość należyta, a całe postępowanie prowadzone ze zrozumieniem — to przy zacierach rzadkich fermentacya przebiega równie szybko, bez względu jaką metodą były drożdże prowadzone.

2) Większa czystość. Wyrobiło się przekonanie i to do pewnego stopnia słuszne, że dodatek kwasu siarkowego do hołowicy, względnie zacieru, chroni je przed rozwojem obcych fermentów skuteczniej, aniżeli jakiś inny środek. Badania i obserwacye naszej stacyi przekonały, że do kwasu siarkowego przyzwyczajają się nietylko drożdże, ale także i bakterye, na co już swojego czasu zwrócił uwagę Märcker. Kwas siarkowy z początku skutecznie chroniący traci z czasem na swej sile odkażającej, z powodu, że bakterye przyzwyczaiły się (zaklimatyzowały) do niego, tak, że po pewnym czasie rozwijają się w zacierze zaprawianym kwasem siarkowym, jak gdyby nie było jakiegokolwiek antyseptyku. A zatem kwas siarkowy działa odkażająco tylko przez pewien czas co jest analogiczne do zachowania się drożdży i obcych fermentów względem głośnego przed paru laty kwasu fluorowodorowego i jego soli.

Chcąc prowadzić drożdże na kwasie siarkowym, trzeba się z tem liczyć, że po pewnym czasie drożdże i zaciery ulegną zakażeniu. Aby przeto otrzymać dobre wyniki, trzeba przestrzegać szczególniejszej czystości, a jeżeli mimoto zakażenie nastąpi, to trzeba stare drożdże wyrzucić, a wprowadzić czyste nowe. Ile razy mogą drożdże przejść, zanim się zakażą? — to trudno rozstrzygnąć. Zależnie od czystości i warunków lokalnych zakażenie będzie następowało różnie szybko i trzeba je badać dla każdej gorzelni z osobna. Próbki z zacierów prowadzonych według patentów Bauera i Kuesa — jakie nadsyłano z praktyki do zbadania, były często tak silnie zakażone, że robiły wrażenie hołowicy kwaszonej bakteryami kwasu mlekowego. Nic więc dziwnego, że zaciery takie podnoszą kwasowość z 0,6° na 1·70 na20 cc. Bakterye występujące w takich zacierach zostały przez nas wydzielone i poddane badaniu. Prace te, jakkolwiek nie są jeszcze skończone, jednak pozwolę sobie zakomunikować, że według naszych badań przeważna ilość tych bakteryi należy do tzw. dzikich bakteryi kwasu mlekowego, które podług Beyerincka i Henneberga działają szkodliwie na rozwój drożdży i ich fermentacyę.

Wkońcu zauważamy, że przy użyciu ekstraktów drożdżowych należy zachować pewną ostrożność i badać, czy ekstrat jest istotnie czysty.

3) Taniość postępowania. Właściciele patentów zapewniają, że ich postępowanie jest tańsze aniżeli dawne (bakteryi kwasu mlekowego).

Przy metodzie Bauera i Kuesa ilość użytego słodu jest mniejszą. Słód stanowi w gorzelni najdroższy materyał, zatem uczynione w tym kierunku oszczędności przedstawiają się już jako dosyć znaczne korzyści. Powtóre przy metodzie fizyologicznej pewna ilość surowego materyału zostaje zużytą na rozwój bakteryi i na wytworzenie kwasu mlekowego. Te korzyści przemawiające za wprowadzeniem nowszych metod, zostają pomniejszone przez wydatek na zakupno kwasu i odnośnego ekstraktu.

Powiedzieliśmy, że jedną z największych korzyści jest oszczędność na słodzie — jednak należy pamiętać, że między przepisem teoretycznym a wykonaniem praktycznem zachodzi zawsze pewna różnica. Gorzelnicy często dodają więcej słodu, aby być roboty zupełnie pewnym — przez co wspomniana korzyść na oszczędzonym słodzie ulega redukcyi.

Do powyższego należy jeszcze dołączyć sposób prowadzenia kalkulacyi. Za podstawę obliczenia korzyści służy albo cena handlowa jęczmienia, względnie słodu — albo też cena, jaką nakłada ekonomia na jęczmień dostarczany gorzelni. Im jęczmień dostarczony gorzelni będzie przedstawiał dla ekonomii mniejszą wartość, zatem cena na niego nałożona będzie niższą, tem lepiej będzie się kalkulować dawna metoda z kwasem mlekowym i na odwrót. Nadto i to trzeba uwzględnić, że często dla ekonomii jest wygodniejsze i lepiej się kalkulujące, jeżeli gorzelni sprzeda jęczmień nawet znacznie poniżej cen handlowych, aniżeli gdyby musiano go wozić na znaczną odległość aż do miejsca odbioru, gdyż w tym wypadku furmanka obniży rzeczywistą cenę kupna jęczmienia.

Mimo wszystkiego musimy przyznać, że są warunki, gdzie nowe metody będą mieć pewną przewagę nad ukwaszaniem zapomocą bakteryi kwasu mlekowego, a mianowicie; jeżeli urządzenie gorzelni jest wzorowe, robota bez zarzutu, zwłaszcza gdy cena słodu jest wysoka — wówczas nowe metody będą zapewniać do pewnego stopnia lepsze korzyści.

Z drugiej strony, jeżeli urządzenie gorzelni nie zezwala na dobre kwaszenia, jeżeli jest brak lokalu do ukwaszania (hołowiczarni), lub jej urządzenie jest tego rodzaju, że jest się bardzo zależnym od wpływów zewnętrznych i nie można zatrzymać potrzebnej temperatury, wówczas i w tym wypadku jedna z nowych metod będzie korzystniejszą, aniżeli dawna z bakteryami kwasu mlekowego.

Która? — Jest to obojętne; różnice między temi poszczególnemi metodami są stosunkowo tak dobre, że o korzyści jednej metody nad drugą rozstrzygają lokalne warunki.

Reasumując powyższe uwagi doszliśmy do następujących wniosków:

I. Warunki krajowego gorzelnictwa nie znajdują żadnych wyraźnych korzyści przez zaprowadzenie jednej z nowych metod prowadzenia drożdży (Büchelera, Bauera, Kuesa).

II. Dawne postępowanie kwaszące zaciery zapomocą rozwoju bakteryi kwasu mlekowego jest dobre, a dla pewnych lokalnych warunków nawet znacznie lepsze.

III. Nieoględne prowadzenie drożdży nowymi sposobami może spowodować nawet znaczne straty.

IV. Jakkolwiek na pierwszym miejscu stawiamy bakterye kwasu mlekowego, godzimy się i na każde inne postępowanie, byle odfermentowanie i wydatki były rzeczywiście dobre.

V. O wyborze i korzyściach odpowiedniego postępowania decydują warunki lokalne.

VI. Jeżeli urządzenie gorzelni jest wzorowe zaś robota bez zarzutu — powtóre jeżeli urządzenie gorzelni jest tego rodzaju, że kwaszenie hołowicy napotyka znaczne trudności — wówczas korzystnie jest zaprowadzić jedną z nowych metod.

VII. Przy wprowadzeniu nowych postępowań polecamy próbować je w następującym porządku: *Bauer*, następnie Bücheler, wreszcie Kues.

Tygodnik rolniczy.

Monopol spirytusowy.

(Dokończenie).

Zasady monopolu w Rosyi są następujące: handel trunków w ogóle będzie się odbywał: a) w rządowych składach i sklepach; b) w hurtownych składach piwa; c) w restauracyach; d) w bawaryach; e) w handlach wina rosyjskiego, f) w handlach wszelkich win; g) na tymczasowych wystawach. Składy rządowe są urządzone w miastach gubernialnych, oraz w powiatowych, a sklepy w miastach, miasteczkach i po wsiach. W Warszawie jest około 75 sklepów. Składy dzielą się: 1) z obrotów 100.000 wiader spirytusu o tęgości 40° Tr. 2) z obrotem od 1500—3000 i do 3) kategoryi reszta sklepów. Sprzedaż w sklepach odbywa się tylko na konsumcyę zamiejscową. Ceny wódek ustanowione są n. p. wódki oczyszczone mocy 40° Tr. od rs. 6 kop. 40 – 8 rs. za wiadro, czyli za litr. 1 korona 65 hal. Spirytus rektyfikowany po cenie 16—20 kop. za stopień. Wódek stołowych cena o 42° od 8 – 12 rs

za wiadro. Sprzedaż trunków uskutecznia się tylko za gotowkę. Maloletnim oraz pianym trunków nie wolno sprzedawać. W składach rządowych nie sprzedaje się mniej jak 1 wiadro. Naczynia ze składów rządowych pochodzące z nieuszkodzonym stemplem będą napowrót przyjmowane. Zakłady prywatne dla sprzedaży trunków mogą być otwierane za zgodą zarządcy akcyzy i gubernatora. Zakłady procederu traktyerniczego otrzymują pozwolenie w miastach od magistratu, a poza obrębem miast od zarządzającego akcyzą. Dla Warszawy dano koncesyę dla 40 bufetów restauracyjnych. 60 restauracyi klasy I, 40 zakładów jadłodajnych I klasy przy handlach win, 120 zakładów drugorzędnych restauracyjnych i 75 sklepów rządowych. Ceny, po których mają być wódki sprzedawane, oznaczają producenci; nie mogą być jednak niższe od cen skarbowych. Rząd pobiera komisowe 5% od wódek słodkich, 10% od oczyszczonych, a 15% od wódek pochodzących z poza obrębu monopolowego. Trunki, które rząd przyjmuje w komis, muszą być wypróbowane w laboratoryach chemicznych; jeżeli próby nie wytrzymują, to nie bywają przypuszczone do sprzedaży. Na import trunków zarząd akcyzy daje zezwolenie a tylko na własną potrzebę tj. $^1/_{10}$ wiadra, ma prawo bez wnoszenia każdy obywatel sprowadzić. Trunki importowane idą do składów rządowych, gdzie naklejają się banderole i ceny oznaczają.

Gorzelnie przez zaprowadzenie monopolu, nie doznały w fabrykacyi żadnego uszczerbku, a skarb państwa na podstawie ces. rozp. z 19 lut. 1896 r. nabywa od właścicieli $^2/_3$ rocznej produkcyi, po cenach przez ministerstwo finansów oznaczonych. Ta ilość spirytusu zostaje rozdzielona w stosunku następującym: dla gorzelni produkujących do 5000 wiader na 40° Tral. mają prawo dostawiać tę ilość, jaką wyprodukowały najwięcej w jednej z ostatnich kampanii w ciągu lat 3. Gorzelniom, które produkują więcej, jak 5000 wiader, dozwolono dostawić 5000 wiader na 40° Tral. Pozostałą ilość spirytusu zakupuje rząd w drodze licytacyi. Zakładanie nowych gorzelń zawisłe jest od pozwolenia ministra finansów.

Spirytus rektyfikowany przeznaczony dla monopolu, powinien mieć 93° Tral. a co do czystości musi odpowiadać wymaganiom ustawy z d. 3 sierpnia 1888 r. tj. spirytus taki nie może posiadać smaku, musi być wolnym od wszelkich domieszek, a po zmieszaniu z kwasem siarczanym ma zostać bezbarwnym. Odpadki przy rektyfikacyi spirytusu ulegają zniszczeniu w obecności urzędników akcyzy. Fabrykacya słodkich wódek odbywa się w zakładach prywatnych, ze spirytusu rektyfikowanego, na obstalunek rządu, i pod kontrolą jak powyżej spirytus dla celów technicznych jest wolny od podatku monopolowego, pod warunkami, które ustawa bliżej określa.

Sprawozdanie ministeryum skarbu z r. 1902 wykazuje, że kuratoryi trzeźwości było w 1902 r. 30 rządowych, gubernialnych 81, a 687 powiatowych. Kuratorya te urządziły 3662 herbaciarni, 2385 czytelni, 3249 ludowych wykładów, i utrzymywały 347 stałych teatrów, i 1146 chórów ludowych. W tym roku, było urządzonych 42954 odczytów w 3008 miejscowościach, 4003 przedstawień, i 5254 ludowych festynów w 833 miejscowościach. Wydano 3 miliony rubli na te urządzenia. Ilość rządowych sklepów i składów, z wódką w r. 1902 w 71 guberniach wynosiła 28448, ogólny dochód z monopolu w r. 1902 wynosił 488,027.892 rs. $36^1/_4$ kop. czyli 1239,590.845 koron, tj. 1 litr spirytusu (100% przyniósł 4 korony.

Ogólny rozchód, wydatków wynosi 142,141.860 rs. 31 kop. Zatem czysty dochód wynosi 345,886.031 rs. $99^1/_4$ kop. (tj. 888,550.518 K 74 hal.).

Więc 1 *hktl.* spirytusu 100% przyniósł czystego dochodu 283 koron.

U nas coraz częściej odzywają się głosy za monopolem spirytusowym, a nawet posłowie ludowi postanowili wniosek odpowiedni, motywując go tak, jak powyżej powiedziano. Strona jego finansowa, wypadłaby również pomyślnie, bo jeżeli jako normę przyjmiemy wynik monopolu rosyjskiego, to rachunek przedstawiłby się następująco: W r. 1903—4, konsumcya spirytusu w Austryi wynosiła 953.853 hktl. 100% spirytusu: przyjmując,

że przez zaprowadzenie monopolu, zmniejszy się konsumcya o 10%; to pozostałaby ilość do opłaty 855.468.

W Rosyi hektolitr spirytusu przynosi czystego dochodu 283 k. W Austryi dochód ten musiałby być mniejszy, dlatego, że rząd rosyjski kupuje spirytus po cenie 36 kor. za hktl. a w Austryi trzebaby przyjąć cenę minimalną 44 kor. zatem dochód z 1 *hktl.* zmniejszyłby się o 8 kor. tj. wynosiłby tylko 275 kor.

Obliczając ten dochód na ilość skonsumowanego spirytusu, to mogłoby państwo zyskać 235,363.700 kor. Ponieważ podatek konsumcyjny od spirytusu w ostatnim roku przyniósł netto około 80,000.000 kor. więc przy zaprowadzenin monopolu zwiększyłby się dochód o 155,000.000.

Taką to kwotę rocznie możnaby użyć na cele kulturalne, oprócz tego możnaby subwencyonować kwotą 8½ mil. kor. herbaciarnie i inne instytucye humanitarne i oświatowe. Taki byłby prawdopodobny rezultat przy zaprowadzeniu monopolu.

W obec dzisiejszych stosunków galicyjskich zdaje się jednak, że projekt zostanie tylko projektem..... jak wiele innych...*)

Sprawozdanie z kampanii gorzelnianej w Spasowie za r. 1904/5.

(Odczyt A. Jenika na Zjeździe okręgowym w Siebieczowie w dniu 21-go maja 1905).

Przy nadarzającej się sposobności chcę odpowiedzieć na interpelacye jakie mnie doszły „ex re" sprawozdania ze zjazdu okręgowego w Sokalu z dnia 4 września 1904, a zamieszczonego w „Gorzelniku" Nr 18 z r. 1904. Obecna kampania gorzelniana ma się już ku końcowi, zatem sądzę, że przy sposobności dzisiejszego Zjazdu, składającego się z wybitniejszych zawodowców możemy już rozpocząć zdawania sobie sprawy z przebiegu naszej pracy i z osiągniętych wyników.

Kampania dobiegająca, mimo ogólnego nieurodzaju ziemiopłodów w wielu okręgach naszego kraju, nie była dla właścicieli i przedsiębiorców gorzelń tak bardzo niekorzystną. Braki wysoka cena produktów, zrównoważyły znacznie wyższe ceny spirytusu niż te, jakie w poprzednich latach osiągano. Natomiast dla nas gorzelników, nie była ona wcale przyjemną, gdyż mieliśmy prawie zawsze do czynienia z niedojrzałemi lub zepsutemi kartoflami albo ze zbożem, do racyonalnej przeróbki którego większa część naszych gorzelń nie jest wcale urządzoną. To też osiągane rezultaty w wydatkach spirytusu nie zawsze odpowiadały naszej wiedzy, pilności i najbardziej natężonej pracy.

Przewidując te ciężkie przejścia, starałem się jeszcze w jesieni, t. j. przed rozpoczęciem ruchu gorzelń, a następnie i w zimie, o urządzanie możliwie najczęstszych Zjazdów okręgowych, aby ten i ów z nas przez wymianę zdań, zapoznał się z tem, co mu jeszcze z doświadczeń praktycznych brakuje. W tym celu podałem Delegatom okręgowym, a mianowicie tym, którzy pragnęli urządzać Zjazdy, dyrektywę dla obrad głównie na temat jak się powinno zacierać zepsute kartofle a jak zboże — zwłaszcza w nieodpowiednio urządzonych gorzelniach

Mimo usilnych starań i zabiegów wielu gorliwych Delegatów donosiło mi o nieudaniu się zwołanych przez nich zjazdów z powodu braku uczestników — na liczne zaproszenia nikt nie przybywał.

Panowie delegaci złożą mi w tej sprawie szczegółowe sprawozdanie na Walnem Zgromadzeniu, które się odbędzie we Lwowie przy końcu czerwca b. r.

Jedyny Zjazd, zaznaczenia godny odbył się w Sokalu w dniu 4 września 1904 a i to przy stosunkowo szczupłym, lecz zawodowo poważnym gronie uczestników.

Po zamieszczeniu sprawozdania z owego Zjazdu, zarzucano mi z kilku stron, że nie podałem szczegółów obrad, opinii zawodowych i wskazówek o sposobach zacierania i t. p. W czasie posiedzenia, gdy przemawiałem za zastosowaniem metody Bauera, zauważyłem, co prawda nieme, ale znaczące miny krytyczne ze strony niektórych kolegów, którzy jednak ani z protestem, ani ze swojemi zapatrywaniami otwarcie nie wystąpili.

*) Źródła! 1) T. Rutowski Gorzelnictwo w Galicyi. 2) Bundes-Gesetz über gebranntes Wasser. 3) Monopol wódczany. Filip Wassermann. 4) Notiz über die Aikoholfrage in Russland.

Otóż teraz postanowiłem podać wyjaśnienie na podniesione ongi zarzuty, a mianowicie:

Co do niepodania szczegółów obrad o zacieraniu i t. p. to nie czułem się wcale kompetentnym do skreślenia obrazu „a là telefon," z którego każdy z czytelników „Gorzelnika" mógłby sobie sporządzić receptę, coby może niejednemu pomogła, ale natomiast innemu zaszkodziła. Wychodzę bowiem z zasady, że dla odniesienia prawdziwej korzyści z obrad, odczytów, wykładów i t. p. trzeba samemu własnemi uszyma słyszeć te żywe słowa wraz z odcieniami głosowymi prelegenta. Pismo, choćby najlepiej zredagowane i wystylizowane, jest zawsze tylko martwą literą, którego czytaniem (jak n. p. i tem sprawozdaniem) albo się ktoś znudzi, albo nie zrozumie, w jakim duchu autor układał.

Przez opuszczenie szczegółów z obrad w Sokalu pragnąłem, niejako zmusić członków naszego Towarzystwa do liczniejszego uczęszczania na Zjazdy i brania w obradach czynnego a nie biernego tylko udziału.

Niestety my jeszcze zawsze jesteśmy do tego stopnia ociężałymi, że żądamy, aby ktoś inny za nas myślał i robił, my zaś mamy tylko wyciągnąć ręce po gotowe owoce cudzej pracy. Przypomina mi się przy omawianiu tej kwestyi ruskie przysłowie: „Mamuniu a czy opychane"? — rzecz miała się tak:

Przychodzi zamężna córka do matki, a ta na odchodnem daje jej trochę prosa, a córka się jej pyta: „A czy to opychane mamuneńku?." Otóż ta wygodna córka nie zadowolniła się wcale darowanem prosem od matki, ale chciała by jej matka jeszcze w stępie z łusek ziarno odtłukła

Oto i moja odpowiedź na zarzuty niepodania szczegółów z obrad na posiedzeniu w Sokalu.

Co się zaś tyczy mego przemówienia za zaprowadzeniem metody Bauera — to nie uczyniłem tego wcale „dla pięknych oczu" Bauera, gdyż go wcale nieznam, ale tylko dla tego, że jestem zwolennikiem jego metody, ponieważ robiąc nią od lat kilku, przekonałem się o jej wielkiej wartości dla gorzelnictwa

Metody tej jednakowoż nikomu nie narzucam, bo być może, iż są jeszcze lepsze ale jak długo się o tem nie przekonam, to trzymać się będę tej, jaka mi jest do teraz z najlepszej strony znaną.

Byłoby więc nietylko w ogólnym interesie gorzelnictwa, ale i dla nas samych bardzo wskazanem, aby Szan. Koledzy podali w artykułach do „Gorzelnika," albo w odczytach na Zjazdach, a zwłaszcza na Walnem Zgromadzeniu, prawdziwe i rzetelne wyniki osiąganie przy postępowaniu metodami Bauera, Büchelera, i Kuesa, oraz i kwasem mlecznym, a to w celu porównania i oceny, która z tych metod jest najlepszą.

Czynię pod tym względem początek, i podaję rzetelny wykaz wydatków, z rejestrów gorzelnianych wyciągnięty, jakie osiągnąłem w bieżącej kampanii, robiąc bez przerwy metodą Bauera, a mianowicie:

	Przerobiono skrobii	Uzyskano alkoholu	Odsetki z jedn. klg. skrobii
Od 27/9 do 10/10	105·80 cm.	63·55 hl.	60·06.
„ 10/10 „ 10/11	359·27 „	215·13 „	59·88.
„ 10/11 „ 10/12	346·03 „	205·99 „	59·52.
„ 10/12 „ 10/1	358·98 „	215·29 „	60·00.
„ 10/1 „ 10/2	352·68 „	211·30 „	59·90.
„ 10/2 „ 10/3	328·95 „	191·07 „	58·08.
„ 10/3 „ 10/4	338·48 „	199·56 „	59·00.
„ 10/4 „ 10/5	278·10 „	163·43 „	58·77.

Nadmieniam, że kartofle były zawsze dokładnie, tak na ilość jak też i skrobię, odważane i miałem przytem, tak jak wszedzie, dosyć do czynienia ze zepsutemi kartoflami. W powyż wykazanej ilości skrobii przerobiłem z górą 400q. mąki żytnej, liczonej po 56% skrobii, a jęczmień na słód po 50%.

Ten, stosunkowo dobry wydatek wódki mogę zawdzięczyć w przeważnej części metodzie Bauera*). *A. Jenik.*

Podwyższenie podatku od wódki.

W ostatnich czasach w kołach rządowych wiele mówiono o podwyższeniu podatku od wyrobu i konsumcyi spirytusu i wódek.

Planuje mianowicie rząd, austryacki podwyższenie podatku o 20 koron od hek-

*) Sprawozdanie ze Zjazdu okręgowego w Sobieczowie z d. 21. z. m. zamieścimy z powodu braku miejsca i opóźnionego nadesłania, dopiero w następnem numerze. — Przyp. Red.

tolitra i w tym kierunku rozpoczął już pertraktacye z węgierską połową monarchii. Polityczna kryzis węgierska przeszkodziła w doprowadzeniu porozumienia do końca.

Uzyskany wskutek podwyższenia podatku dochód ma służyć w pierwszym rzędzie do poprawienia finansów poszczególnych krajów koronnych.

Jak zapowiadają ze sfer kompetentnych rząd austryacki pragnie możliwie rychło to podwyższenie podatku spirytusowego przyprowadzić do skutku — albowiem finanse krajowe domagają się spiesznej pomocy ze strony państwa. Twierdzą więc wtajemniczeni, że już z dniem 1-go sierpnia b. r. sprawa będzie zadecydowaną i urzeczywistnioną.

Czy ale w obec panujących stosunków wewnętrznych w naszem państwie — owo życzenie będzie mogło być spełnionem, bardzo w to powątpiewać należy.

Podwyższenie tego podatku może być przeprowadzone tylko wspólnie z rządem węgierskim, a przy przewlekającem się wciąż jeszcze przesileniu węgierskiem nie tak prędko i łatwo przyjdzie do zawarcia ugody z Węgrami o wspólne koszta państwowe, przy której to ugodzie i projektowane podwyższenie podatku będzie brane w rachubę.

Z dzisiejszej sytuacyi politycznej w państwie śmiało można twierdzić, że w drodze ustawowo prawnej nie możliwem będzie tej sprawy w tym roku przeprowadzić, zatem o kampanię gorzelnianą z roku 1905/6 możemy być spokojni.

Kto wie jednak — czy do 1-go sierpnia 1906 r. nie uda się rządowi zamiaru wykonać.

Klub wiedeńskich importerów rumu i herbaty zainteresował się gorąco tą sprawą i w połączeniu z wiedeńskimi fabrykantami spirytusu i spirytualiów wniósł do ministerstwa skarbu petycyę, w której wyraził następujące główne życzenia:

Rząd austryacki może przedsięwziąć wszelkie starania, aby zamierzone podwyższenie podatku od spirytusu równolegle i równomiernie z rządem węgierskim przeprowadzić.

W razie jeżeli takie porozumienie się z rządem węgierskim okaże się niewykonalnem zapewni rząd austyacki wytwórcom i handlarzom spirytusu premie wywozowe od spirytusu wywożonego do Węgier. równające się podwyższonemu podatkowi.

Rząd austryacki może uzyskać u rządu węgierskiego zupełne zniesienie przekazowego obrotu handlowego spirytusem i wódkami.

Wrazie, gdyby rząd węgierski temu żądaniu stawiał przeszkody, poruczy rząd austryacki na granicznych stacyach kolejowych i żeglugi wodnej do Węgier strażom skarbowym kontrolę i ścisły nadzór transportów spirytusu i wódek przewożonych do Węgier i z Węgier.

Dalej stowarzyszenia te domagają się zniesienia w mieście Wiedniu podatku konsumcyjnego i dodatków gminnych od spirytusu i wódek, albowiem te opłaty znajdą pokrycie i pomieszczenie w podwyższonym podatku spirytusowym.

Następnie żądają zwrotu tegoż podatku od spirytusu w państwie wyrobionego a wywożonego po za inne granice państwa.

Jak widzimy wszystkie wiadomości o podwyższeniu podatku wyprzedzają fakta.

Decydujące sfery nie miały jeszcze czasu ani stosownej sposobności zastanowić się na rozwiązaniem tej kwestyi.

Bądź co bądź istnieje zamiar podwyższania podatku spirytusowego, nie można jednak naprzód przewidzieć, jaki obrót weźmie w szczegółach zanim projekt zostanie uskuteczniony. .....*ski.*

Rozmaitości.

II. Zebranie galicyjskich właścicieli gorzelń rolniczych odbyło się w Krakowie, dnia 23. z. m. w sali c. k. krakowskiego Towarzystwa rolniczego przy współudziale Delegata c. k. galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego we Lwowie p. Leopolda Baczewskiego.

Zebranie zagaił Zdzisław br. Tarnowski, witając zebranych producentów spirytusu, poczem zdał krótko sprawę z wykonania uchwał I. Zebrania i wskazał z naciskiem na postępującą zniżkę spisytusu, która to okoliczność powinna być dla zebranych najlepszym argumentem za utworzeniem Związku producentów.

Następnie zabrał głos p. Karol Czecz i w imieniu obecnych na zebraniu członków

związku Bielsko-Bialskiego, który od szeregu lat z pożytkiem dla swoich uczestników przeprowadza wspólną sprzedaż spirytusu, oświadczył gotowość solidarnego w tym kierunku działania, co Zebranie z radością i uznaniem przyjęło do wiadomości.

Z kolei udzielił hr. Tarnowski głosu p. Władysławowi Żeleńskiemu, który przedstawił Zebraniu wypracowany przez Sekcyę przemysłu rolniczego Komitetu c. k. krakow. Towarz. roln. projekt statutu „Galicyjskiego Związku producentów spirytusu“. stowarzyszenia opartego na zasadach ogólnej ustawy o stowarzyszeniach z r. 1867.

Po przeprowadzeniu dyskusyi i uchwaleniu projektu statutu podpisali zebrani właściciele gorzelni rolniczych deklaracyę przystąpienia do Związku a następnie już jako członkowie Związku ukonstytuowali się, wybierając prowizoryczny Wydział na czas aż do zatwierdzenia statutu przez c. k. Namiestnictwo. Wybrany Wydział ukonstytuował się bezzwłocznie i odbył pierwsze posiedzenie, na którem przy współudziale Dyrektora Syndykatu p. Stefana Konopki, obradowano nad warunkami wspólnej sprzadaży spirytusu za pośrepnictwem Syndykatu Towarzystw rolniczych w Krakowie.

(*Tyg. rol.*)

Wystawa jęczmienia austryackiego. Wystawa jęczmienia austryackiego odbędzie się w czasie od 30 września do 4 października b. r. w salach wiedeńskiego Klubu łyżwiarzy. Przez tę wystawę dadzą się poznać w szerokich kołach wybitne własności austryackiego jęczmienia; przez nagrody i premiowanie pobudzi się producentów do współubiegania się, a badania na polu uprawy i kultury jęczmienia otrzymają wartościowy punkt oparcia.

Z tą wystawą połączony będzie przegląd maszyn i sprzętów, specyalnie służących do uprawy, czyszczenia i sortowania jęczmienia.

Przewodniczącym komitetu wystawowego został poseł Ehrenfels, zastępcami radca dworu Weinzierl i Emanuel Proskowetz, sekretarzem prof. Häusler.

Administracya „Gorzelnika“ nie może wpaść na pomysł, jakiego argumentu użyć, by zalegających z przedpłatą Czytelników przekonać, że dług tego rodzaju jest „*długiem honorowym*“, a więc powinien być jak najrychlej uiszczonym. — Administracya wszystko zapłacić musi, bo nikt nie przyjmie tłómaczenia się zaległościami u pp prenumeratorów.

Coś podobnego przydarza się tylko w naszych stosunkach galicyjskich — gdzie indziej każdy bez przypomnień dopełnia swoich zobowiązań.

Adres przewodniczącego Polskiego Towarzystwa Gorzelniczego:

Antoni Jenik, kierownik gorzelni w Spasowie p. Tartaków.

Urzędnicy prywatni przy grach i zabawach, przy uroczystościach publicznych, narodowych i rodzinnych, przy zakładach i zapisach — wszędzie i zawsze pamiętajcie o funduszu na otwarcie burs dla naszych dzieci.

Ważne dla P. T. Inserentów! Czasopismo „Gorzelnik“ rozchodzi się po całej Galicyi, do innych krajów monarchii Austro-Węgierskiej, do Państwa Niemieckiego i do Cesarstwa Rosyjskiego!

Adres skarbnika Polskiego Towarzystwa Gorzelniczego:

Jan Stańczykiewicz kier. gorzel. w Chorzelowie o p. loco.